

CODE PRODUIT
7531

SAUCE CHAMPIGNONS À FROID

Sauce déshydratée

Poche de 1 kg pour 12,5 L

(unité de facturation)

UTILISATION

Pour accompagner les viandes rouges et blanches

MODE D'EMPLOI

POUR 1 LITRE :
Délayer 80 g de poudre dans 1 litre d'eau froide en mélangeant jusqu'à dissolution totale des poudres. Laisser reposer 5 minutes pour que la sauce épaississe.
Vous pouvez réchauffer la sauce au micro-ondes.
Nous vous recommandons l'utilisation d'un mixeur plongeur afin d'obtenir une sauce homogène et très onctueuse.

Les plus du produit

- ✓ **Produit respectant les recommandations du PNNS et du GEMRCN (Teneur en sel/sodium optimisée, ...)**
- ✓ **Sans matière grasse hydrogénée**
- ✓ **Produit non soumis à l'étiquetage OGM***

* en conformité avec les règlements CE 1829-1830/2003

- ✓ **Sans glutamate ajouté**
- ✓ **Sans gluten****

** en conformité avec le règlement CE n°41/2009

INGRÉDIENTS

Amidon modifié de pomme de terre - Sirop de glucose de maïs - Arômes - Matières grasses végétales : Huile de tournesol, huile colza - Sel - Champignon 6 % - Extraits de levures - Sucre - Fécule de pomme de terre - Oignon - Epaississant : E415 - Colorant : E150c - Ail - Protéines de **lait** - Epices - Extrait de paprika.

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Lait,

DOSAGE

Produit déshydraté	Rendement
80 g	1.00 litre
1 kg	12.50 litre(s)

CONSERVATION

DLUO de 18 mois à partir de la date de fabrication.
(DLUO indiquée sur l'emballage)
Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30° C et à l'abri de la lumière.
Après reconstitution, conserver le produit en chambre froide à température positive et le consommer dans les plus brefs délais.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

	100 g de produit sec		100 ml de produit reconstitué (Base eau)	
Valeur énergétique	362.72	kcal	26.87	kcal
	1528.11	kJ	113.19	kJ
Matières grasses (g)	9.17		0.68	
Dont acides gras saturés (g)	0.90		0.07	
Glucides (g)	60.51		4.48	
Dont sucres (g)	8.00		0.59	
Fibres (g)	3.06		0.23	
Protéines (g)	7.90		0.58	
Sel (g)	12.78		0.94	
Sodium (g)	5.03		0.37	
Potassium (g)	0.35		0.03	
Calcium (g)	0.03		0.00	
Phosphore (g)	0.04		0.00	
Rapport Protéines/MG	0.86		0.86	

ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Tous nos fournisseurs de matières premières proviennent de l'Union Européenne
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Système de management de la qualité certifié ISO 9001 : 2008 depuis 2000
- ✓ Système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2012
- ✓ Méthode réglementaire HACCP en place

COMMENTAIRES

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire en vertu de l'article premier du règlement (CE) n° 853/2004

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005





ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 3 du 14/11/2014





CODE PRODUIT
7531

SAUCE CHAMPIGNONS À FROID

Sauce déshydratée

Poche de 1 kg pour 12,5 L

(unité de facturation)

ALLERGÈNES

Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE	Matière première concernée	Présence (OUI) Absence (NON)	Allergènes présents sur le site
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Protéines de lait	**OUI**	OUI
Oeufs et produits à base d'oeufs		NON	OUI
Soja et produits à base de soja		NON	OUI
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		NON	OUI
Poissons et produits à base de poissons		NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés		NON	OUI
Fruits à coques, à savoir : - amandes *(Amygdalus communis L.)* - noisettes *(Corylusavellana)* - noix *(Juglans regia)* - noix de cajou *(Anacardium occidentale)* - noix de pécan *[Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch]* - noix du Brésil *(Bertholletia excelsa)* - pistaches *(Pistacia vera)* - noix de Macadamia et noix du Queensland *(Macadamia ternifolia)* - et produits à base de ces fruits		NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides		NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO2		NON	OUI
Céleri et produits à base de céleri		NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde		NON	OUI
Lupin et produits à base de lupin		NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques		NON	NON

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Méthodes de référence	Méthodes par défaut	Limites	
			m	M
Flore mésophile totale	ISO 4833		300 000/g	3 000 000/g
E. coli	ISO 16649-2	3M 01/08-06/01	10/g	100/g
Levures	NF V 08-059	ISO 7954	100/g	1 000/g
Moisissures			100/g	1 000/g
Bacillus cereus	ISO 7932		1 000/g	10 000/g
Staphylococcus coag+	ISO 6888-2		10/g	100/g
ASR	NF V08-061 (tubes)		10/g	100/g
Salmonelles	RAY 30/02-06/06	BKR 23/04-12/07	Absence dans 25 g	

DONNÉES LOGISTIQUES

Unité consommateur (UC)	*Code EAN*	*Poids net UC*	*Poids brut UC (kg)*	*Dimensions UC (cm)*
Poche	Indiqué sur UC et UD	1 kg	1.037	L 30 x l 24
Unité distributeur (UD)	*Nb d'UC/UD*	*Poids net UD (kg)*	*Poids brut UD (kg)*	*L x l x H (cm)*
Carton	8	8.00	8.296	39 x 20 x 26

Palette	*UD/Couche*	*Couches/pal.*	*Nb d'UD/palette*	*Nb d'UC/palette*	*Poids brut pal. (kg)*	*(L x l x H) cm*
EUR non gerbable	12	6	72	576	622	120 x 80 x 175

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005





ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 3 du 14/11/2014